

18. Створення нового низькокалорійного глазурованого сирка збагаченого складу в білковій глазурі

Вікторія Ткаченко, Наталія Попова, Галина Гуменюк
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. В глазурованому сирку саме сирна маса становить основну частину десерту. У сирі міститься необхідний для кісткової тканини кальцій, він багатий вітамінами (А, Е і С, а також вітаміни групи В), амінокислотами (лізин, триптофан, метіонін) і мікроелементи (калій, магній, фосфор, натрій, залізо). Задля підвищення харчової та біологічної цінності глазурованих сирків до їх складу додають різноманітні наповнювачі та природні добавки. До складу цього глазурованого сирка входить сирна маса, наповнювач у вигляді джемів та білкова натуральна глазур. Отже, метою дослідження стало створення глазурованого сирка, з лимонно-імбирним, брусничним та обліпиховим джемом, в білковій глазурі.

Матеріали і методи. Виконані дослідження органолептичних показників глазурованого сирка відповідно до ДСТУ 4503:2005, температури і маси нетто згідно з ГОСТ 3622, масової частки жиру згідно з ГОСТ 5867, титрованої кислотності згідно з ГОСТ 3624, визначення вмісту вітаміну С згідно ГОСТ 24556, визначення вмісту β -каротину згідно з ДСТУ 4305:2004.

Результати. Плоди обліпихи, які мають кислуватий смак, містять в собі безліч корисних мікроелементів та вітамінів. Користь цих ягід полягає в наданні широкого лікувального впливу завдяки багатому вітамінному складу. Калорійність їх дуже низька, що важливо для тих, хто страждає на зайву вагу. В обліпихових ягодах містяться каротини і каротиноїди, ненасичені жирні кислоти Омега 3-6-9, вітаміни Е, С і групи В. Брусниця являє собою кулясті ягоди яскраво-червоного кольору. Вони містять незначну кількість глюкози, каротини, аскорбінову кислоту, органічні кислоти та флавоноїди. Плоди брусниці застосовують, як вітамінний (вітаміни А і Е), жарознижувачий та тонізуючий засіб завдяки достатній кількості корисних речовин. Крім вітамінів до складу брусниці входять калій, кальцій, фосфор і залізо. Брусничний джем не лише вгамовує спрагу, але й знижує артеріальний тиск та надає заспокійливу дію на організм.

Лимон володіє відмінними терапевтичними властивостями. У цьому фрукті містяться органічні кислоти (лимонна, яблучна), сахариди, вітаміни С, Р, А, групи В, пектин, мікроелементи. Імбиру чарівного аромату надає ефірна олія, вміст якої доходить до 3%, а користь обумовлена вітамінами А, В, С, амінокислотами, макро- та мікроелементами.

Тому в якості наповнювача до глазурованого сирка було внесено обліпиховий, брусничний та лимонно-імбирний джеми. Проведено розрахунок необхідної кількості лимонно-імбирного, брусничного та обліпихового джемів для внесення до глазурованого сирка. Доведено, що такі збагачувачі надають продукту приемних органолептичних властивостей, зменшують калорійність в порівнянні зі звичайним сирком та підвищують його харчову та біологічну цінність.

Глазурований сирок можна вважати низькокалорійним також за рахунок використання у його рецептурі білкової глазури.

Висновки. Визначено склад і зроблено аналіз якості сировини, наповнювачів та глазурованого сирка. Розроблено рецептуру продукту на основі глазурованої сиркової маси з додаванням лимонно-імбирного, брусничного та обліпихового джему.